

Il Coroncino

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2014

Fattoria Coroncino

Il Coroncino dell'omonima Fattoria, è un Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc che nasce nel rispetto per l'ambiente e come espressione pura del terroir, caratteristiche contraddistinte della filosofia di questa piccola azienda vitivinicola e di tutti i suoi vini. Il Coroncino nasce da uve provenienti dai vigneti di Coroncino e Cerrete; qui il terreno è argilloso, di medio impasto. Il risultato, grazie anche ad una gestione totalmente biologica di vigna è cantina, è quella di un vino perfetto per le serate in compagnia. Un vino bianco vivace ed espressivo, semplice e spontaneo. Le caratteristiche della perfetta serata all'insegna della convivialità.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Verdicchio dei Castelli di Jesi

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Marche

Vitigno Verdicchio 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli

Gusto Rotondo, morbido, profumato e dal finale fresco

Profumo Frutta bianca con delicati sentori di acacia

Abbinamenti Rustici di uova o comunque torte salate, zuppe di pesce in bianco, primi con verdura con pomodoro, primi con pesce (risotto ai frutti di mare o pasta al pesce bianco), secondi piatti di pesce alla griglia, formaggi freschi

Temperatura di servizio 8 - 10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Argilloso di medio impasto

Affinamento In vasche di acciaio